



**Appellation** Ladoix  
**Climat, Cuvée** Le Clos Royer  
**Domaine, Maison** Michel Mallard

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** /

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Chardonnay  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** Fût de Chêne

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 12°C

**Robe** Or pâle  
**Nez, Bouche** Coing, Acacia, Silix  
**Caractère du vin** Souple  
**Longueur en bouche** Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** Toasts de crabe à l'avocat  
**Entrée chaude ou froide** Cake salé au saumon  
**Poisson, Fruits de mer** Coquilles Saint Jacques au safran  
**Viande blanche, Volaille** Escalope de veau à la crème  
**Viande rouge, Gibier** /  
**Plat principal** Pâtes Alfredo (ail&parmesan)  
**Fromage** Brie aux truffes  
**Dessert** /